









DEGUSTACIÓN FESTIVAL

LAS TAPAS

Tortita de camarones, crujiente de sardinas. oliva con Campari, canelón de tomate y queso de cabra, gazpacho de fresas, croqueta de chorizo y miel.    

EMPEZAMOS CON FRIOS

Timbal de bogavante con habitas y caviar de trufa. 
Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, olivas y aceite ahumado.  
Terrina de foie caramelizada con mango, fresas y balsámico a la vainilla. 

SEGUIMOS CON CALIENTES

Huevo a 63° con sobrasada de Cal Rovira y espuma de queso de Mahón.  
Rissoto de rossinyols, langostinos y espárragos  
Cazuelita de almejas y guisantes del Maresme con tripa de bacalao.   




UNA PAUSA PARA REFRESCAR

Sorbete de lichis

CONTINUAMOS CON EL MAR Y LA MONTAÑA

Lenguado con duxelle de langostinos, cítricos, parmentier de coliflor y almendras.    
Filete de ibérico Joselito con salsa satay y arroz Thai. 

Y PARA TERMINAR, LOS DULCES

Sopa de frutos rojos con helado de leche merengada y lichis. 
Chocolate-moon, fruta de la pasión y pistachos.    





Precio por comensal 65,00 € iva incluido.

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.
Los horarios para los menús degustación son de 13:00h a 14:45 h y de 20:30h a 22:30h





Sábados mediodía no estarán disponibles.

DEGUSTACIÓ FESTIVAL








LES TAPES

Tortita de camarons, cruixent de sardines, oliva amb Campari, caneló de tomàquet i formatge de cabra, gaspatxo de maduixes, croqueta de xoriço i mel.    

COMENCEM AMB FREDS

Timbal de llamàntol amb favetes i caviar de tòfona. 
Carpaccio de gamba vermella amb tartar d'alvocat, olives i oli fumat.  
Terrina de foie caramelitzada amb mango, maduixes i balsàmic a la vainilla. 

SEGUIM AMB CALENTS

Ou a 63° amb sobrassada de Can Rovira i escuma de formatge de Maó.  
Rissoto de rossinyols, llagostins i espàrrecs.   
Cassoleta de cloïsses, pèsols del Maresme i tripa de bacallà.  

UNA PAUSA PER REFRESCAR

Sorbet de litxis

CONTINUEM AMB EL MAR I LA MUNTANYA

Llenguado amb duxelle de llagostins, cítrics, parmentier de coliflor i ametlles.    
Filet d'ibèric Joselito amb salsa satay i arròs Thai. 

I PER ACABAR, ELS DOLÇOS

Sopa de fruits vermells amb gelat de llet merengada i litxis. 
Xocolata-moon, fruita de la passió i pistatxos.    

Preu per comensal 65,00 € iva inclòs.

Aquest menú es servirà per a tots els comensals de la taula.
Els horaris per als menús degustació són de 13: 00h a 14:45 h i de 20: 30h a 22: 30h

Dissabtes migdia no estaran disponibles.